ALTO-SHAAM®

Présentoir à rayonnage vitré chauffant

ecosmart®

Modèles :

HSM-38/3S
HSM-48/5S

- INSTALLATION
- FONCTIONNEMENT
- ENTRETIEN

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS MN-29753-FR • 11/11

Livraison 1
Déballage 1
Procédures de sécurité et précautions 2

Installation
Exigences d'installation et mise de niveau 3
Dégagements 3
Poids 3
Plans cotés 4
Options et accessoires 4
Capacité produits 4
Caractéristiques électriques 6
Sécurité des utilisateurs 7
Avant la première utilisation 7

Instructions d'utilisation
Instructions d'utilisation 8
Guide général de maintien en température 9

Entretien et nettoyage
Nettoyage et entretien préventif 10
Protection des surfaces inox 10
Produits de nettoyage 10
Accessoires nettoyage 10
Entretien et nettoyage 11

Hygiène
Hygiène/sécurité des aliments 12
Températures internes de denrées alimentaires 12

Réparation
Vues extérieures et pièces détachées 13-18
Liste des composants électroniques 19-21

Schémas de câblage
Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
Dommages et réclamations concernant le transport ..... Couverture arrière
Garantie limitée ..... Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

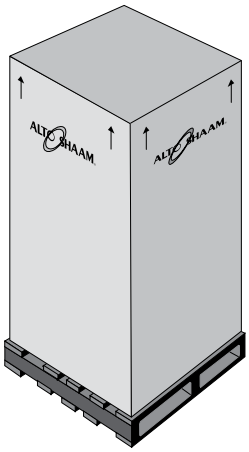
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

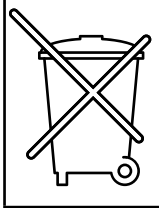
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

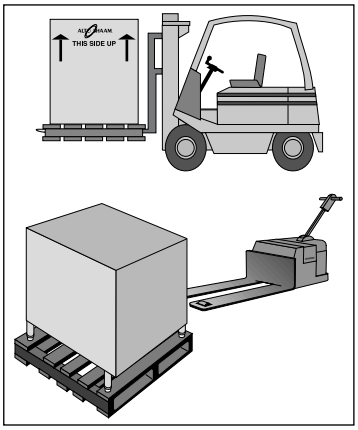
NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

INSTALLATION

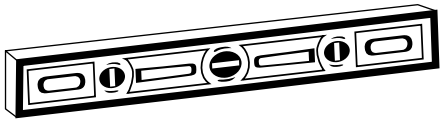
MISE EN PLACE

Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut être livré en un ou plusieurs emballages. Vérifier que tous les accessoires commandés ont été reçus avec l'appareil.

Soulever l'appareil de la palette au moyen d'un chariot élévateur placé sur l'arrière de l'appareil. Faire preuve de précaution lors de la mise en place de l'appareil ; il comporte des éléments en verre et à tendance à basculer aisément. Le présentoir à cinq rayons est équipé de roulettes pivotantes forte charge avec frein.



Les rayonnages chauffants Alto-Shaam sont conçus pour maintenir les aliments chauds à une température correcte pour la consommation. Cet appareil doit être posé sur une surface horizontale à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour le nettoyage et l'entretien. Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.



Ne pas l'installer à proximité d'une source d'air froid de type congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances. Cet appareil ne doit pas être exposés à de la vapeur, à de la graisse, à l'égouttement d'eau, à des températures élevées ni à aucun autre effet nuisible.

ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

Pour être conformes aux normes NSF, les modèles de comptoir doivent être scellés à la base avec un mastic homologué NSF ou équipés de roulettes ou de pieds de 102 mm afin d'offrir un espace minimum non obstrué sous l'appareil. Les modèles pour sol doivent aussi être scellés à la base ou équipés de roulettes ou de pieds de 152 mm pour offrir un espace minimum non obstrué sous l'appareil. La garantie est annulée si ces instructions ne sont pas respectées.

POIDS HSM-38/3S - MODÈLE À TROIS RAYONS	
NET	152 kg
EXPÉDITION	270 kg
DIMENSIONS DE LA CAISSE : L X L X H	
914 mm x 1 168 mm x 1 651 mm	

POIDS HSM-48/5S - MODÈLE À CINQ RAYONS	
NET	245 kg
EXPÉDITION	438 kg
DIMENSIONS DE LA CAISSE : L X L X H	
1 143 mm x 1 321 mm x 2 210 mm	

DÉGAGEMENTS
102 mm à l'arrière de l'appareil

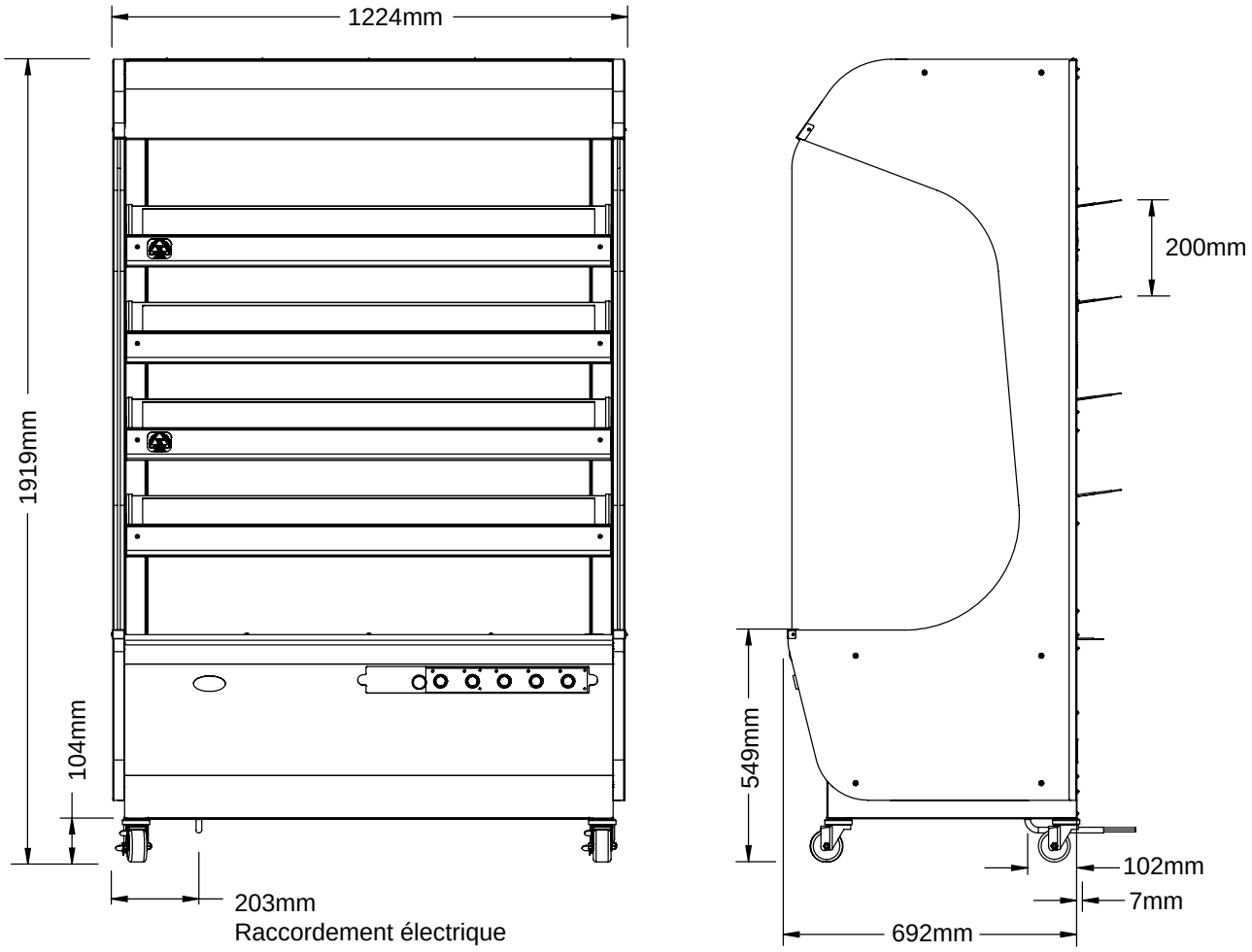
INSTALLATION

MISE EN PLACE

HSM-48/5S

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
Couleurs de panneau personnalisées	
Noir ou bordeaux	Disponible
Configuration passe-plat	
Portes coulissantes arrière	Disponibles

CAPACITÉ PRODUITS - HSM-48/5S
68 kg MAXIMUM
CHAQUE RAYON
Dix (10) barquettes de poulet avec couvercle dôme



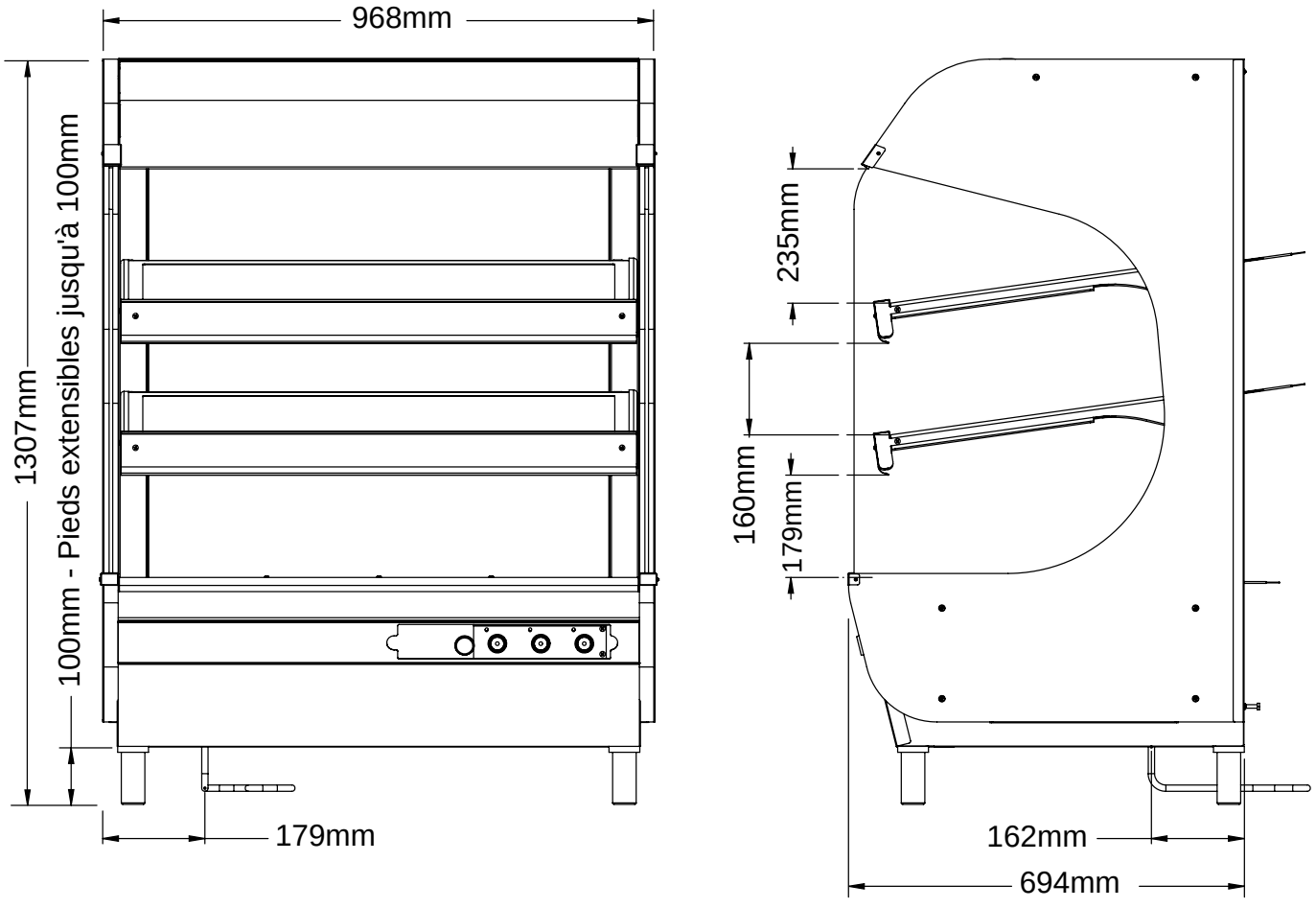
INSTALLATION

MISE EN PLACE

HSM-38/3S

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
Armoire	
Bordeaux	5002703
Acier inoxydable brossé	5004919
Noir	5004920
Couleurs de panneau personnalisées	
Bordeaux ou noir	Disponible
Configuration passe-plat	
Portes coulissantes arrière	Disponibles
Pieds, 152 mm	5205

CAPACITÉ PRODUITS - HSM-38/3S
33 kg MAXIMUM
CHAQUE RAYON
Huit (8) barquettes de poulet avec couvercle dôme



INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Une étiquette d'identification est apposée de façon permanente sur l'armoire.

Faire installer le câblage permanent ou les prises de courant pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Cet appareil doit être branché sur un circuit qui lui est propre : *(voir ci-dessous)*

HSM-38/3S –– Circuit de 20 A
HSM-48/5S –– Circuit de 30 A

Toujours placer l'appareil de telle manière que le cordon d'alimentation électrique soit aisément accessible en cas d'urgence. Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position Arrêt.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE, HSM-48/5S					**MODÈLE À CINQ RAYONS**
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON SANS FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	24	5,7	NEMA L6-30P
sous 208	1	60	20,6	4,3	30 A - 250 V
sous 240	1	60	24	5,7	*CONSEILLÉ*
*DOIT ÊTRE SUR SON PROPRE CIRCUIT DE **30 A***					
380-415	1	50	10	5,7	CORDON SANS FICHE

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE, HSM-38/3S					**MODÈLE À TROIS RAYONS**
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON SANS FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	10	5,7	NEMA 6-20P
sous 208	1	60	10,8	2.3	20 A - 250 V
sous 240	1	60	12,5	3,0	*CONSEILLÉ*
*DOIT ÊTRE SUR SON PROPRE CIRCUIT DE **20 A***					
230	1	50	11,8	2,7	CORDON SANS FICHE

Les schémas de câblage se trouvent dans la documentation fournie avec l'appareil.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

INSTALLATION

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissement commerciaux où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

Avant la première utilisation :

Avant de faire fonctionner le présentoir, le nettoyer avec un chiffon humide et une solution savonneuse douce. Le verre peut être nettoyé avec un produit nettoie-vitre.

Instructions spéciales :

1. Ne pas laisser les liquides ni les aliments venir au contact direct avec les rayonnages en verre.
2. Protéger les mains pour manipuler les articles chauds.
3. Veiller à utiliser exclusivement des aliments chauds dans des récipients à l'épreuve de la chaleur.
4. Il est conseillé d'utiliser des récipients en plastique ou en papier. Les plats et la vaisselle peuvent rayer le verre.
5. Prendre garde de ne pas surchauffer car cela peut faire fondre certains récipients.
6. Ne pas empiler les récipients.

Caractéristiques de chauffage

La surface vitrée supérieure chauffée assure un transfert de chaleur uniforme aux aliments chauds contenus dans des récipients à l'épreuve de la chaleur placés au contact direct du plateau en verre.

Pour éviter les blessures corporelles et les dommages à l'appareil, traiter le verre avec précaution.

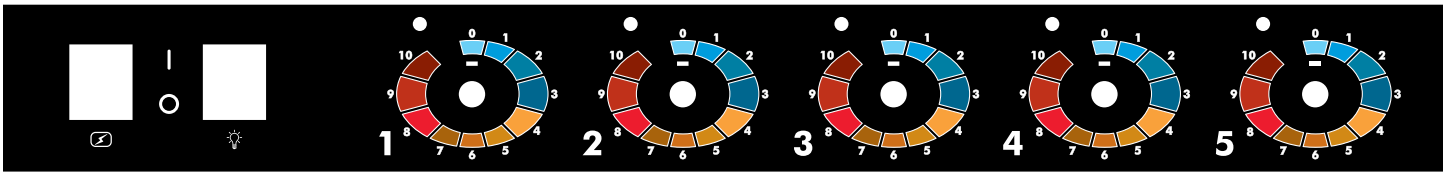
Attention –– le verre peut éclater.

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

FONCTIONNEMENT

HSM-48/5S - Cinq rayons



Interrupteur MARCHE/ARRÊT | Interrupteur D'ÉCLAIRAGE | rayon du bas | 2e rayon depuis le bas | 3e rayon depuis le bas | 4e rayon depuis le bas | rayon du haut

HSM-38/3S - Trois rayons

Interrupteur MARCHE/ARRÊT | Interrupteur D'ÉCLAIRAGE | rayon du bas | rayon du milieu | rayon du haut

1. **Vérifier que l'appareil est raccordé à une source de courant adaptée.**

2. **Ouvrir le panneau coulissant du tableau de commande. Mettre les interrupteurs d'alimentation et d'éclairage en position de marche.**

3. **Régler le(s) thermostat(s) sur la valeur souhaitée et laisser préchauffer pendant 30 minutes.**

   Chaque rayon comporte son propre thermostat gradué de 0 à 10. Lorsque le thermostat est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur choisie, le voyant indicateur s'allume et reste allumé aussi longtemps que le chauffage du rayon est activé.

   Le voyant indicateur s'éteint lorsque la température sur la vitre atteint la valeur de réglage. Elle effectue ensuite des cycles de marche-arrêt autour de ce point de maintien en température.

   Les rayons maintiennent un chauffage uniforme et constant conforme au réglage. Il revient à l'utiliser de déterminer le réglage à utiliser en fonction du type d'aliment placé sur le rayon correspondant. Il est conseillé de placer des produits alimentaires semblables sur un même rayon.

   Toujours utiliser le rayon du haut pour les températures de chauffage les plus élevées et celui du bas pour le réglage de chauffage le plus basse.

   La plage de température qui convient pour les aliments maintenus au chaud dépend du type d'aliment, du conditionnement et de la quantité de produit. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température qui convient.

4. **Charger les aliments chauds préemballées dans le présentoir.**

   Avant de placer les aliments dans l'appareil, utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que tous les produits ont atteint une température interne de 71 °C ou plus. Si un quelconque produit alimentaire n'est pas à la température de service correcte, utiliser un four de cuisson et de maintien Halo Heat ou un four Combitherm pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

5. **Remuer ou permuter occasionnellement les aliments si nécessaire.**

   Essuyer immédiatement les éclaboussures pour assurer un attrait visuel optimal et minimise le nettoyage en fin de journée.

FONCTIONNEMENT

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

Cet appareil est équipé d'un thermostat gradué de 0 à 10. Utiliser un thermomètre à tige métallique pour mesurer la température interne des produits. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La propreté et l'apparence de cet appareil contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYER L'APPAREIL AVEC SOIN APRÈS CHAQUE UTILISATION

1. Mettre les lampes et le(s) thermostat(s) réglable(s) en position d'arrêt (OFF). Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.
2. Sortir les produits alimentaires, les couvrir ou les emballer et les conserver au réfrigérateur.
3. ***Ne pas nettoyer les vitres lorsqu'elles sont chaudes.***
   Nettoyer les vitres régulièrement avec de l'eau tiède propre, un détergent doux et un chiffon non abrasif propre. Il est possible d'utiliser du nettoie-vitre.
4. Nettoyer les autres éléments intérieures avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial à la concentration préconisée.
5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
6. Nettoyer le tableau de commande, les évents, les poignées et les joints avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.

   REMARQUE :

   Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. ***Ne jamais*** utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air.
9. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire.
10. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

Renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

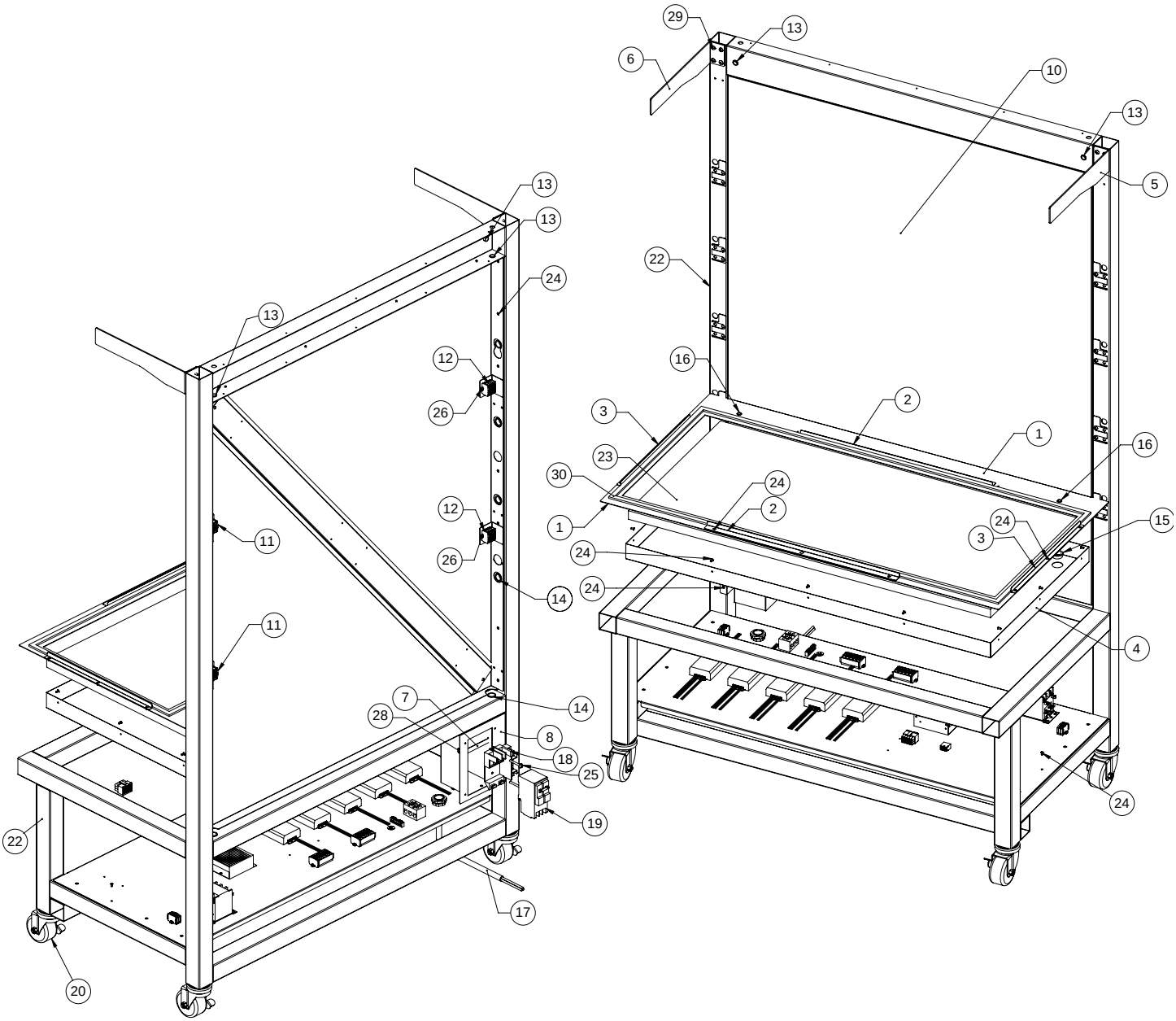
CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C

RÉPARATION

VUE EXTÉRIEURE (A)

HSM-48/5S représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

NOMENCLATURE DES PIÈCES EXTÉRIEURES (A)

MODÈLE >		HSM-38/3S		HSM-48/5S	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	SÉPARATEUR PANNEAU VITRÉ DE BASE	1003446	1	1002831	1
2	GARNITURE AVT/ARR RAYON PANNEAU DE BASE	1003439	2	1002833	2
3	GARNITURE G/DR VITRE PANNEAU DE BASE	1002834	2	1002834	2
4	PANNEAU ISOLANT	1003501	1	1003932	1
5	ATTACHE DE FIXATION SUP. DR. DE BÂTI	1004336	1	1004336	1
6	ATTACHE DE FIXATION SUP. G. DE BÂTI	1004337	1	1004337	1
7	SUPPORT DE FIXATION DE DISJ. DIFF. (GFCI)	—	—	1009427	1
8	TABLEAU DE DISJONCTEURS	—	—	5002006	1
9	BOÎTIER DE DISJONCTEUR, HSM-38 (NON REPRÉSENTÉ)	5003681	1	—	—
10	PANNEAU DE CLOISON INTÉRIEURE	5003665	1	5002408	1
11	BORNIER D'ALIMENTATION	BK-34069	1	BK-34069	2
12	BORNIER DE CAPTEURS	BK-34070	1	BK-34070	2
13	DOUILLE, TROU DE 1/2 PO	BU-3006	4	BU-3006	4
14	DOUILLE ÉLASTIQUE BLANCHE DE 3/4 PO	BU-3008	6	BU-3008	12
15	DOUILLE, TROU DE 1 PO	BU-33619	2	BU-33619	3
16	DOUILLE NOIRE, TROU DE 3/8 PO	BU-3419	10	BU-3419	2
17	CORDON 208 - 240 V 230 V 380 - 415 V	CD-3607 CD-33490 —	2,75 M	CD-3304 — CD-3304	2,75 M
18	PORTE-DISJONCTEUR, 50 A, 120/240 V SÉRIE 1	CI-34104	1	CI-34104	1
19	DISJONCTEUR DIFF. (GFCI), 50 A, 120/240 V SÉRIE 1	CI-34105	1	CI-34105	1
20	ROULETTE, 76 MM PIVOTANTE AVEC FREIN	—	—	CS-24351	4
21	PIEDS, 102 MM RÉGLABLES, HSM-38 (NON REPRÉSENTÉS)	FE-27153	4	—	—
22	BÂTI	FR-26267	1	FR-26268	1
23	PANNEAU ISOLANT JAUNE ÉPAISS. 25,4 MM	IN-22265	2 M^2	IN-22265	2,2 M^2
24	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	54	RI-2100	48
25	VIS 10-32 X 1-1/2 PO PHIL INOX 18-8	SC-2162	2	SC-2162	2
26	VIS 6-32 X 1/4 PO TÊTE CYL	—	—	SC-22500	8
27	VIS, 6-32 X 3/8 PO TÊTE RONDE, HSM-38 (NON REPRÉSENTÉE)	SC-23455	4	—	—
28	VIS PHIL 8-32 X 1/4 PO	SC-2459	1	SC-2459	1
29	VIS ,10-32 X1/2, NF PHIL BOMBÉE	SC-2661	12	SC-2661	8
30	RUBAN MOUSSE 5 MM X 13 MM	TA-25621	3,7 m	TA-25621	3,7 M

⚠ DANGER

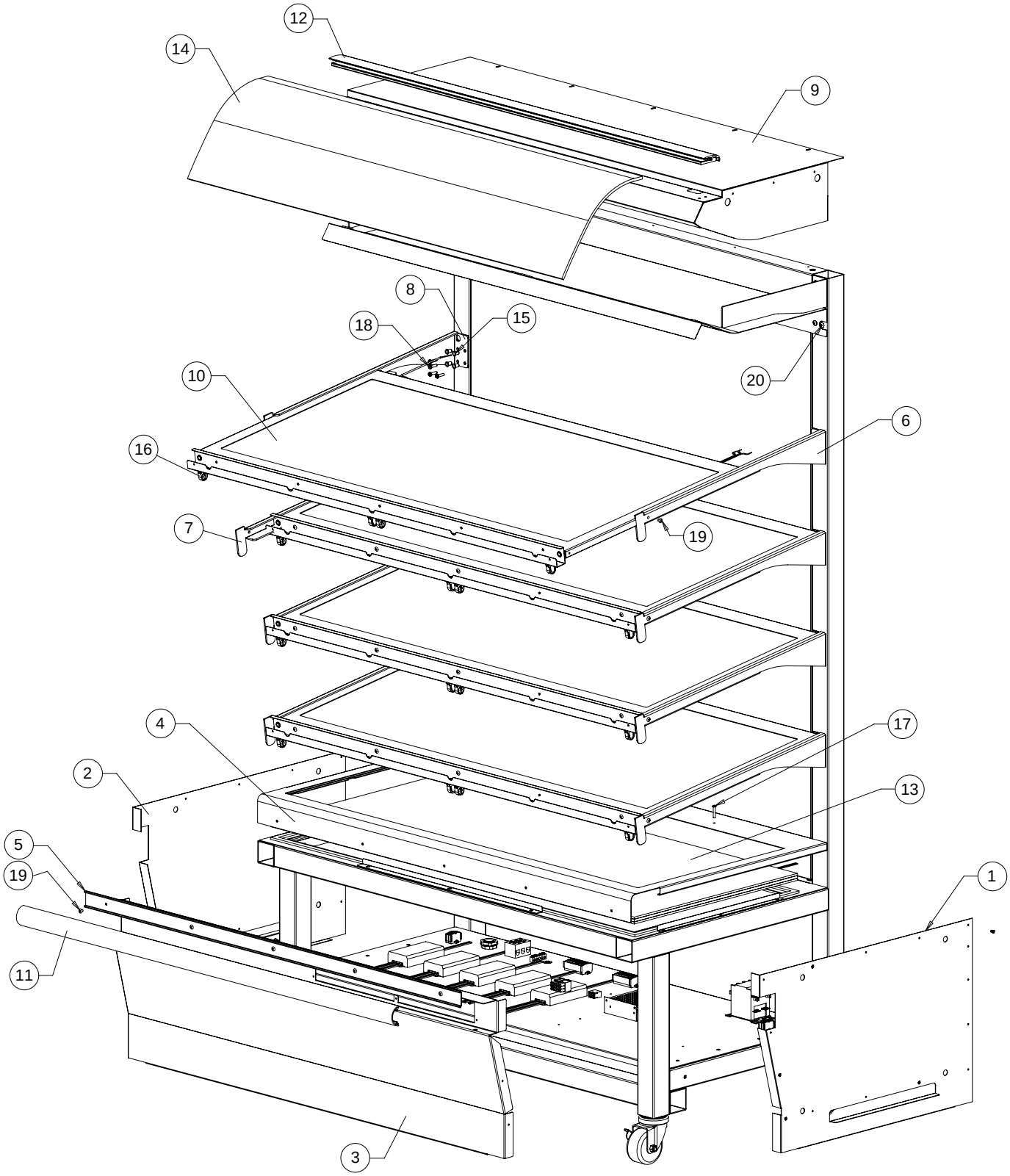
S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

VUE EXTÉRIEURE (B)

HSM-48/5S représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

NOMENCLATURE DES PIÈCES EXTÉRIEURES (B)

	MODÈLE >	HSM-38/3S		HSM-48/5S	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	PANNEAU LATÉRAL INF. DROIT ACIER INOXYDABLE NOIR BORDEAUX	1005706 1005707 1003447	1	1005473 1004668 1002780	1
2	PANNEAU LATÉRAL INF. GAUCHE ACIER INOXYDABLE NOIR BORDEAUX	1005708 1005709 1003448	1	1005474 1004669 1002781	1
3	PANNEAU FRONTAL ACIER INOXYDABLE NOIR BORDEAUX	1005710 1005711 1003441	1	1010928 1010927 1010926	1
4	PANNEAU D'HABILLAGE VITRE DE BASE	1003445	1	1002832	1
5	SUPPORT RIGIDE DE PARE-CHOC	1003454	1	1003452	1
6	ATTACHE DE FIXATION CÔTÉ DR. DE RAYON	1005421	2	1005421	4
7	ATTACHE DE FIXATION CÔTÉ G. DE RAYON	1005422	2	1005422	4
8	CALE DE RAYON	1006253	4	1006253	8
9	CAPOT D'AUVENT ACIER INOXYDABLE NOIR BORDEAUX	5004558 5004559 5002540	1	5004423 5003639 5002003	1
10	RAYON AVEC VITRE CHAUFFÉE	5004498	2	5004409	4
11	PARE-CHOC, NOIR	BM-26261	91 CM	BM-26261	122 CM
12	BAGUETTE DE SERRAGE	CM-26878	1	CM-26879	1
13	VITRE CHAUFFÉE 1100 W	GL-26512	1	GL-25860	1
14	VITRE INCURVÉ AVANT	GL-26275	1	GL-26081	1
15	INSERT TARAUDÉ 10-32	HG-22672	16	HG-22672	32
16	PRISE	RP-34160	6	RP-34160	12
17	VIS, 8-32 X 1, NC TÊTE CYL PHILLIPS	SC-2069	5	SC-2069	3
18	VIS 10-32 X 3/4 TÊTE CYL	SC-2071	16	SC-2071	32
19	VIS PHIL 8-32 X 1/4 PO	SC-2459	64	SC-2459	14
20	VIS, 10-32 X 1/2, NF PHIL BOMBÉE M/S, INOX 18-8	SC-2661	12	SC-2661	36

⚠ DANGER

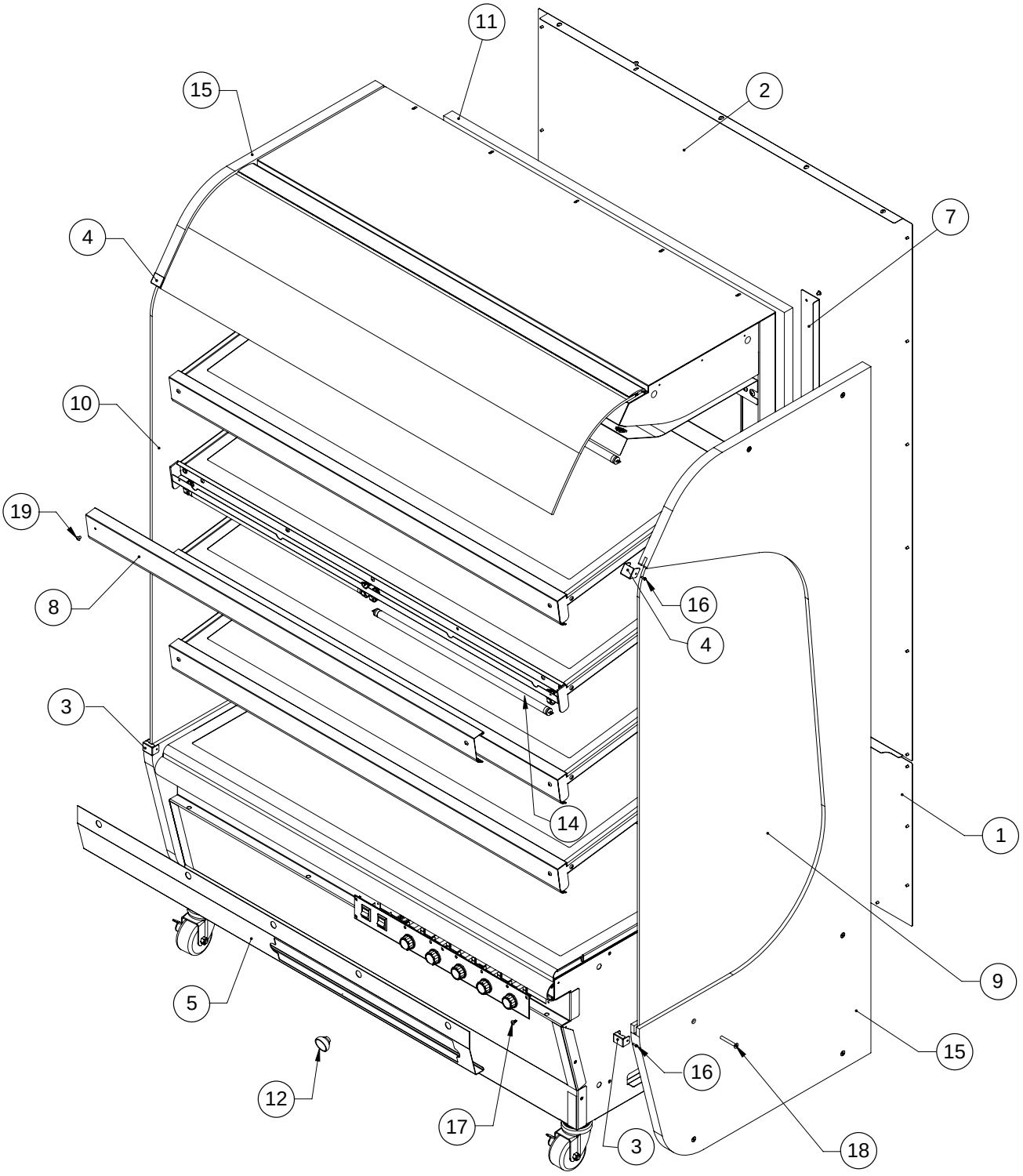
S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

VUE EXTÉRIEURE Ⓒ

HSM-48/5S représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

NOMENCLATURE DES PIÈCES EXTÉRIEURES (C)

MODÈLE >		HSM-38/3S		HSM-48/5S	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	PANNEAU ARRIÈRE INFÉRIEUR	1003444	1	1002785	1
2	PANNEAU ARRIÈRE SUPÉRIEUR À ÉVENTS	1003443	1	1002786	1
3	ATTACHE DE FIXATION INFÉRIEURE, VITRE LATÉRALE	1002820	2	1002820	2
4	ATTACHE DE FIXATION SUPÉRIEURE, VITRE LATÉRALE	1002839	2	1002839	2
5	PANNEAU D'HABILLAGE COULISSANT AVANT	1003903	1	—	—
6	PANNEAU COULISSANT FRONTAL (NON REPRÉSENTÉ)	1003904	1	1010815	1
7	SUPPORT DE FIXATION DE PANNEAU LAT. FORMICA	1003955	2	1003901	2
8	HABILLAGE FRONTAL DE RAYON	1005626	2	1005420	4
9	VITRE LATÉRALE DROITE	GL-26273	1	GL-25945	1
10	VITRE LATÉRALE GAUCHE	GL-26272	1	GL-25951	1
11	PANNEAU ISOLANT JAUNE ÉPAISS. 25 MM	IN-22265	6,7 M	IN-22265	4,9 M
12	BOUTON INOX DE PANNEAU COULISSANT	KN-26379	1	KN-26379	1
13	ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE	LA-26348	2	LA-26348	2
14	AMPOULES FLUORESCENTES BLANCHES 208 - 240 V 230 V 380 - 415 V	LP-34156 LP-33822 LP-33822	3	LP-33822 LP-33822 LP-33822	10
15	PANNEAU LATÉRAL EN FORMICA	PE-26274	2	PE-26068	2
16	VIS, M2.9X9, 5MM, CYL	SC-22305	4	SC-22305	4
17	VIS 8-32 X 3/8 PO TÊTE BOMBÉE	SC-22378	12	SC-22378	6
18	M6 X 45 TÊTE PLATE	SC-24978	12	SC-24019	12
19	VIS PHIL 8-32 X 1/4 PO	SC-2459	64	SC-2459	45

⚠ DANGER

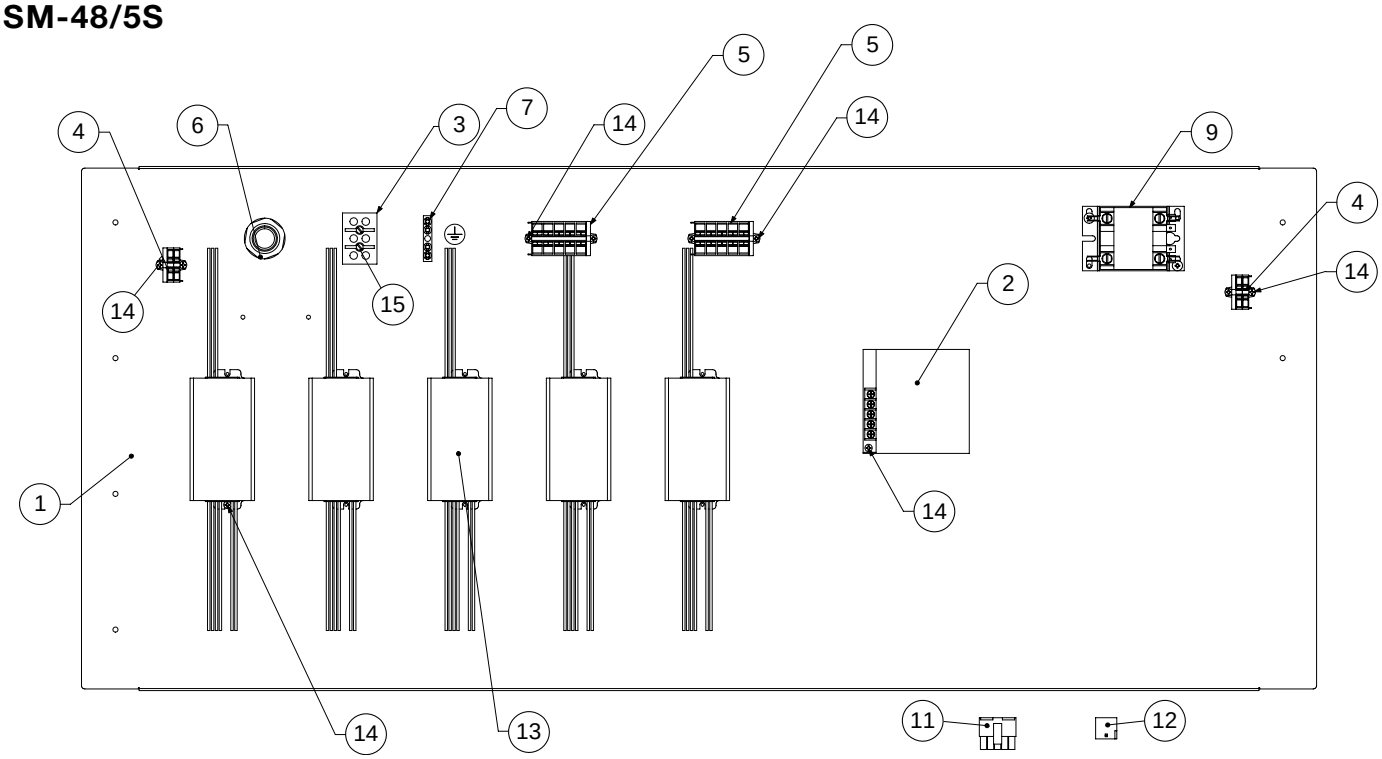
S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

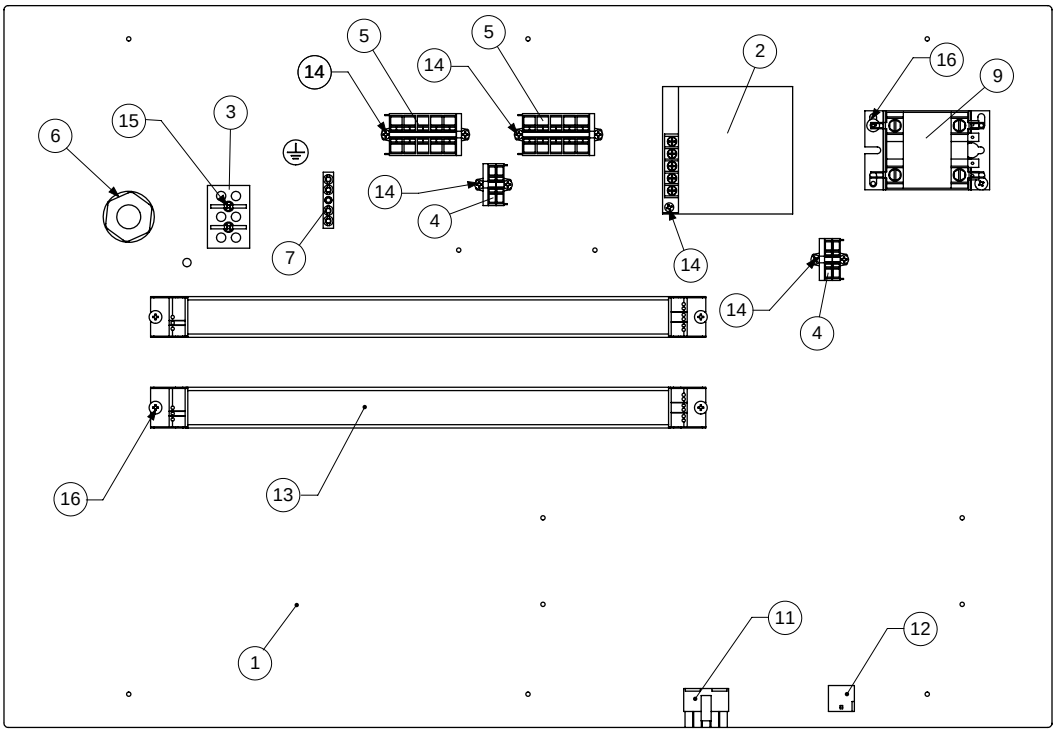
VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES (D)

HSM-48/5S



HSM-38/3S



RÉPARATION

COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES (D)

REP.	DESCRIPTION	RÉF.
1	PANNEAU SUPPORT ÉLECTRONIQUE, HSM-48	5002008
	PANNEAU SUPPORT ÉLECTRONIQUE, HSM-38	5002542
2	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	BA-33554
3	BORNIER	BK-3019
4	BORNIER, CAPTEURS ET ALIMENTATION	BK-34071
5	BLOC MODULAIRE, 5 PIÈCES	BK-25567
6	DOUILLE SERRE-CÂBLE	BU- 33505
7	BARRE DE TERRE	CI-3878
*8	SERRE-FIL AUTOCOLLANT	CM-3585
9	CONTACTEUR, 208/240 V TRIPOLAIRE 25 A	CN-3052
*10	CONNECTEUR, 2 CONDUCTEURS	CR-34967
11	CONNECTEUR FEMELLE, 0,093	CR-34139
12	CONNECTEUR FEMELLE, 0,062	CR-34141
13	BALLAST D'ÉCLAIRAGE DOUBLE, 38/3S	LP-34135
	BALLAST D'ÉCLAIRAGE DOUBLE, 48/5S	LP-34024
14	VIS, 6-32 X 3/8 TÊTE RONDE	SC-23455
*15	VIS 6-32 x 1-1/4 TÊTE RONDE	SC-2365
*16	VIS PHIL 8-32 x 1/4	SC-2459
	*NON REPRÉSENTÉ	

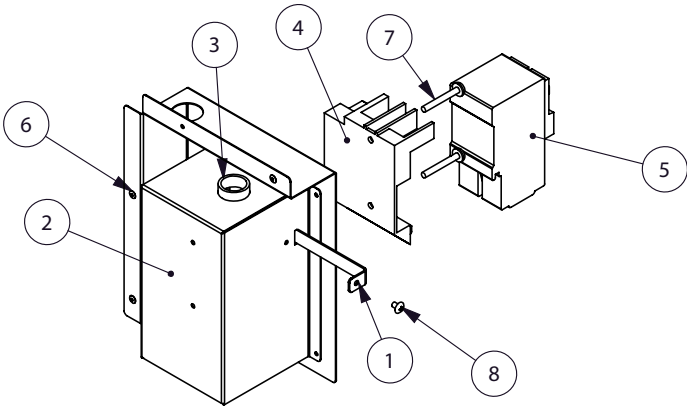
⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

DISJONCTEUR



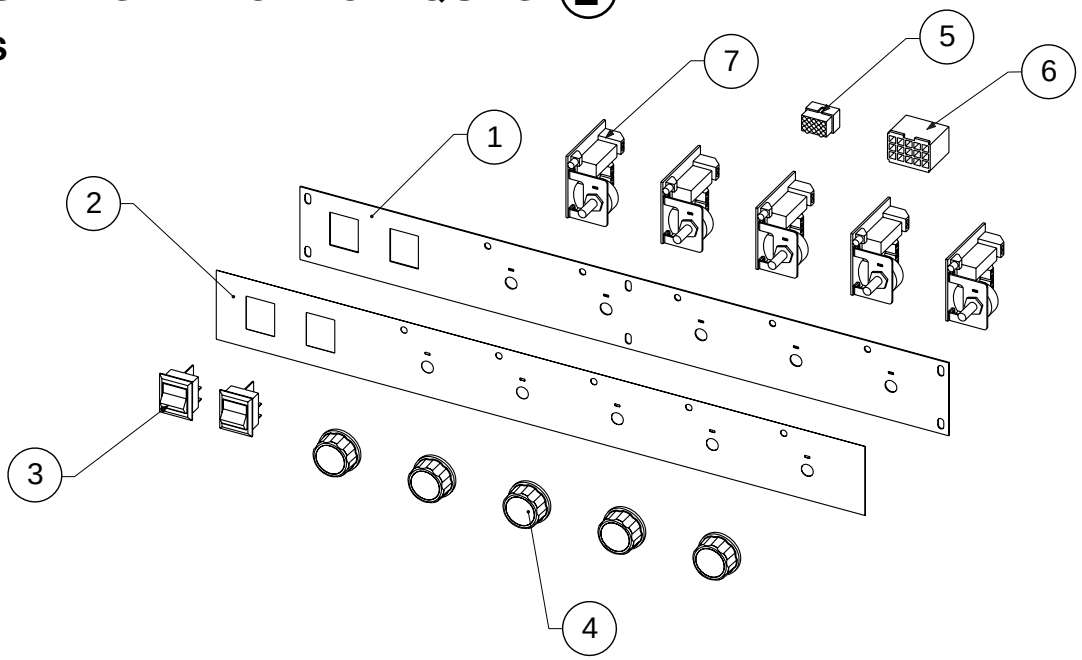
REP.	DESCRIPTION	RÉF.
1	SUPPORT DE FIXATION	1009427
2	TABLEAU DE DISJONCTEURS	5002006
3	DOUILLE, TROU DE 1 PO	BU-33619
4	PORTE-DISJONCTEUR, 50 A, 120/240 V SÉRIE 1	CI-34104
5	DISJONCTEUR DIFF (GFCI), 50 A, 120/240 V SÉRIE 1	CI-34105
6	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100
7	VIS 10-32 X 1-1/2 PHIL INOX 18-8	SC-2162
8	VIS PHIL 8-32 x 1/4	SC-2459

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

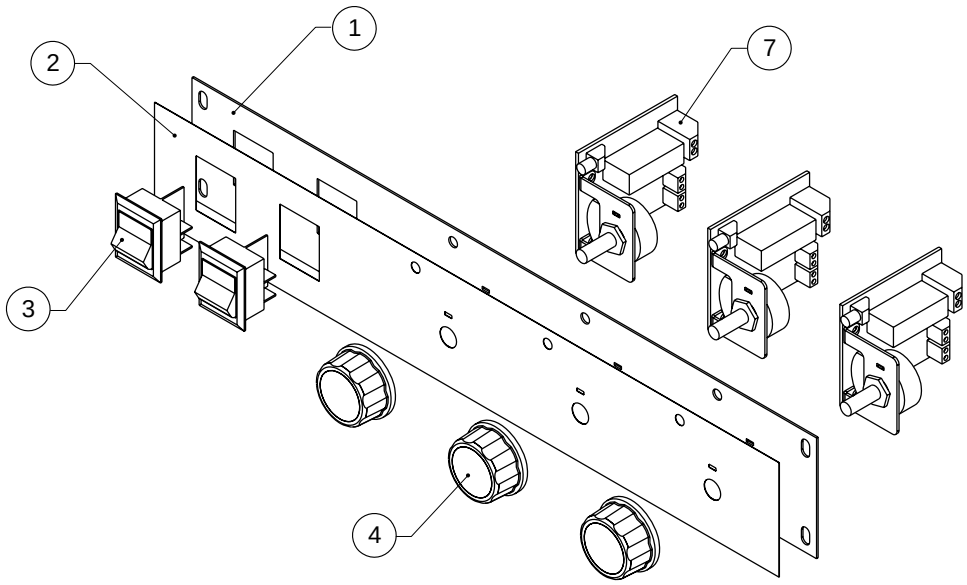
RÉPARATION

COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES (E)

HSM-48/5S



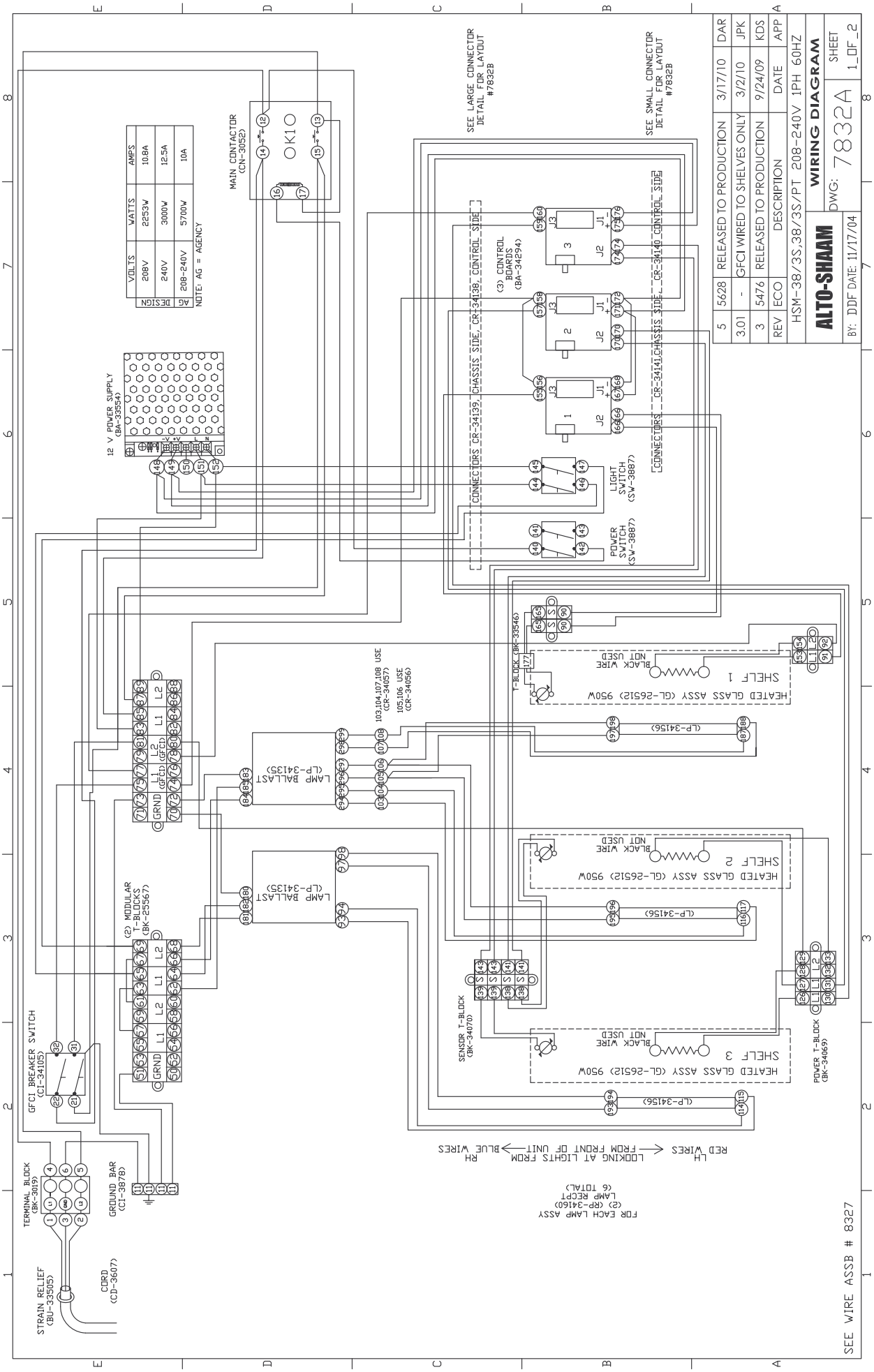
HSM-38/3S

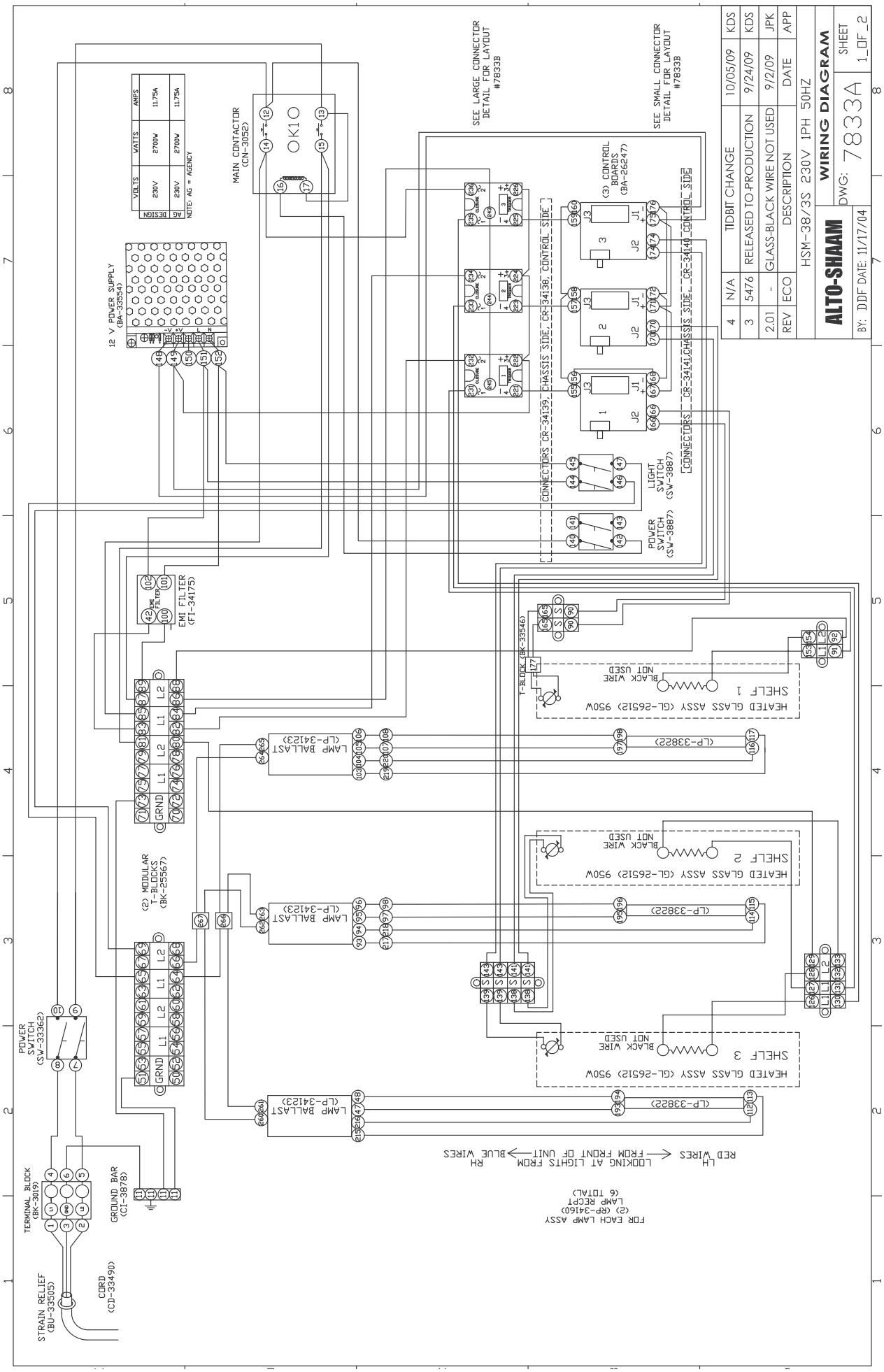


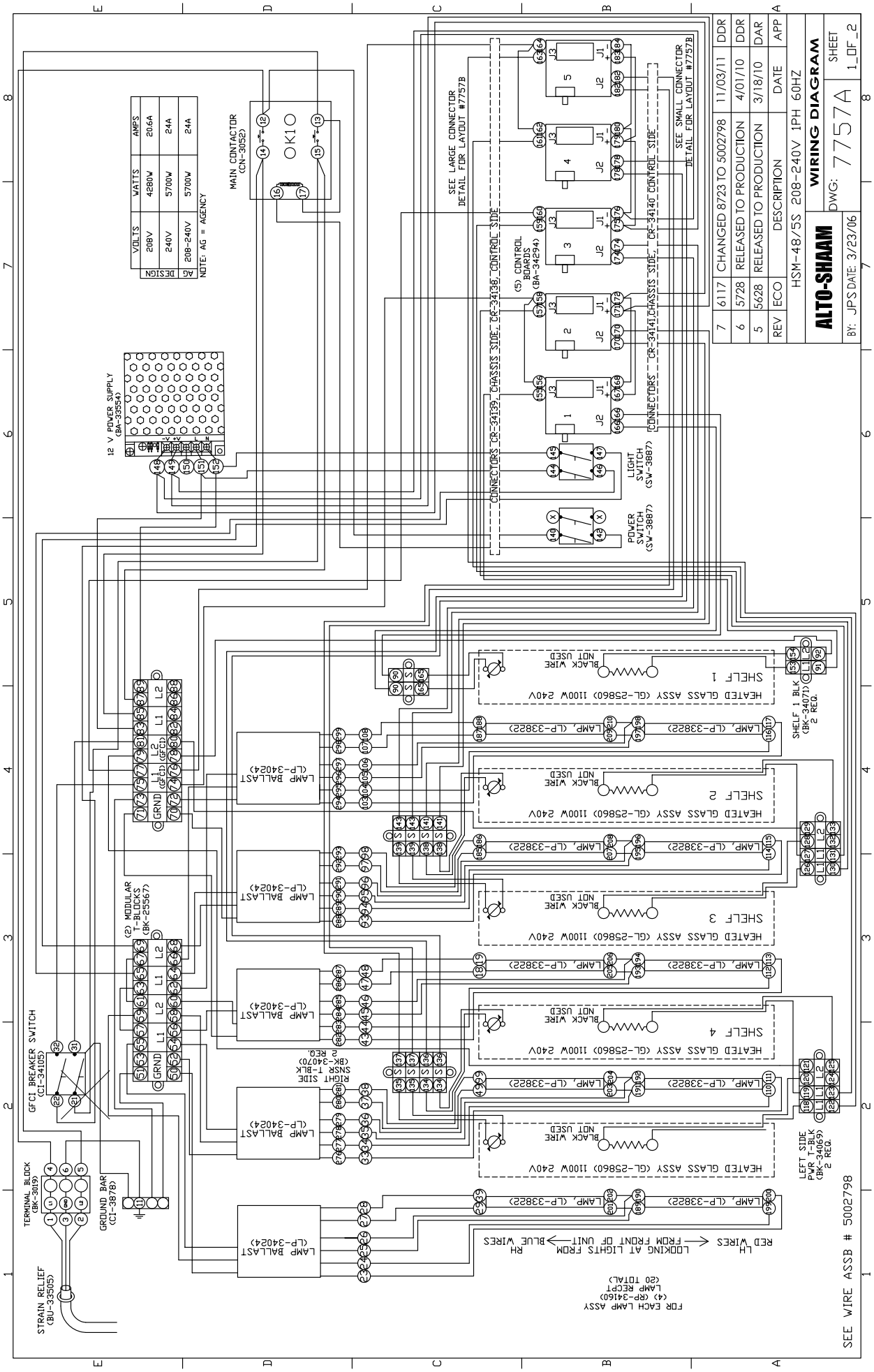
(E)

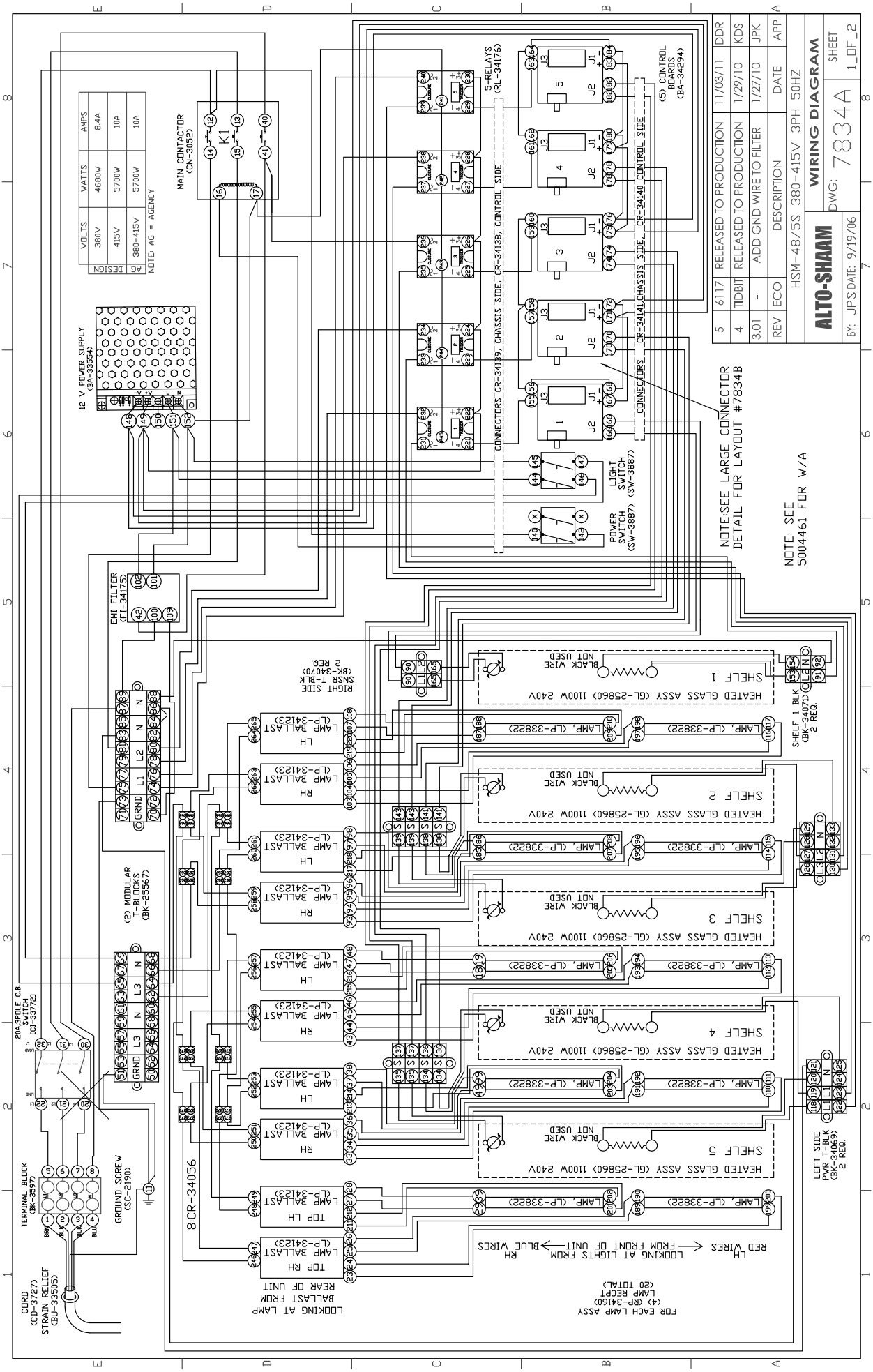
	MODÈLE >	HSM-38/3S		HSM-48/5S	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	PLAQUE FRONTALE COMMANDES	1003500	1	1003410	1
2	TABLEAU DE FAÇADE, VERT. 5 NIV., ÉLEC	PE-26096	1	PE-26096	1
3	22 A SOUS 125 V / 16 A SOUS 250 V	SW-3887	2	SW-3887	2
4	BOUTON PLASTIQUE NOIR , DIA. 33 MM	KN-26290	3	KN-26290	5
5	CONNECTEUR MÂLE, 0,062	__	__	CR-34140	1
6	CONNECTEUR MÂLE, 0,093	__	__	CR-34138	1
7	COMMANDE NUMÉRIQUE 8 A	BA-34294	3	BA-34294	5

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7832A
SHEET 1_OF_2
HSM-38/3S,38/3S/PT 208-240V 1PH 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
5 5628 RELEASED TO PRODUCTION 3/17/10 DAR
3.01 - GFCI WIRED TO SHELVES ONLY 3/2/10 JPK
3 5476 RELEASED TO PRODUCTION 9/24/09 KDS
BY: DDF DATE: 11/17/04
SEE WIRE ASSB # 8327
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
VOLTS WATTS AMPS
208V 2253W 10.8A
240V 3000W 12.5A
208-240V 5700W 10A
DESIGN AG
NOTE: AG = AGENCY
12 V POWER SUPPLY (BA-33554)
SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7832B
SEE SMALL CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7832B
(3) CONTROL BOARDS (BA-34294)
CONNECTORS CR-34139, CHASSIS SIDE, CR-34138, CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141,CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
T-BLOCK (BK-33546)
HEATED GLASS ASSY (GL-26512) 950W
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
BLACK WIRE NOT USED
(LP-34156)
LAMP BALLAST (LP-34135)
103,104,107,108 USE (CR-34057)
105,106 USE (CR-34056)
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
SENSOR T-BLOCK (BK-34070)
POWER T-BLOCK (BK-34069)
GFCI BREAKER SWITCH (CI-34105)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND BAR (CI-3878)
STRAIN RELIEF (BU-33505)
CORD (CD-3607)
FOR EACH LAMP ASSY (2) (RP-34160) LAMP RECPT (6 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
LH RED WIRES
RH BLUE WIRES


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7833A
SHEET 1_OF_2
BY: DDF DATE: 11/17/04
HSM-3S 230V 1PH 50HZ
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
4 | N/A | TIDBIT CHANGE | 10/05/09 | KDS
3 | 5476 | RELEASED TO PRODUCTION | 9/24/09 | KDS
2.01 | - | GLASS-BLACK WIRE NOT USED | 9/2/09 | JPK
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
(3) CONTROL BOARDS (BA-26247)
SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7833B
SEE SMALL CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7833B
12 V POWER SUPPLY (BA-33554)
EMI FILTER (FI-34175)
POWER SWITCH (SW-3887)
LIGHT SWITCH (SW-3887)
CONNECTORS CR-34139, CHASSIS SIDE, CR-34138, CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141,CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25967)
T-BLOCK (BK-33546)
POWER SWITCH (SW-33362)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND BAR (CI-3878)
STRAIN RELIEF (BU-33505)
CORD (CD-33490)
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
HEATED GLASS ASSY (GL-26512) 950W
BLACK WIRE NOT USED
LAMP BALLAST (LP-34123)
(LP-33822)
FOR EACH LAMP ASSY (2) (RP-34160) LAMP RECPT (6 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
LH RED WIRES
RH BLUE WIRES


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7757A
SHEET 1_OF_2
BY: JPS DATE: 3/23/06
HSM-48/5S 208-240V 1PH 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
7 6117 CHANGED 8723 TO 5002798 11/03/11 DDR
6 5728 RELEASED TO PRODUCTION 4/01/10 DDR
5 5628 RELEASED TO PRODUCTION 3/18/10 DAR
SEE WIRE ASSB # 5002798
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
12 V. POWER SUPPLY (BA-33554)
(5) CONTROL BOARDS (BA-34294)
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
GFCI BREAKER SWITCH (CI-34105)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
GROUND BAR (CI-3878)
STRAIN RELIEF (BU-33505)
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
LAMP BALLAST (LP-34024)
HEATED GLASS ASSY (GL-25860) 1100W 240V
LAMP, (LP-33822)
BLACK WIRE NOT USED
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
SHELF 4
SHELF 1 BLK (BK-34071) 2 REQ.
LEFT SIDE PWR T-BLK (BK-34069) 2 REQ.
RIGHT SIDE SNSR T-BLK (BK-34070) 2 REQ.
FOR EACH LAMP ASSY (4) (RP-34160) LAMP RECPT (20 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
LH RED WIRES
RH BLUE WIRES
CONNECTORS CR-34139, CHASSIS SIDE, CR-34138, CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141, CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7757B
SEE SMALL CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7757B
VOLTS WATTS AMPS
208V 4280W 20.6A
240V 5700W 24A
208-240V 5700W 24A
DESIGN AG
NOTE: AG = AGENCY


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
HSM-48/5S 380-415V 3PH 50HZ
DWG: 7834A
SHEET 1_OF_2
BY: JPS DATE: 9/19/06
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
5 6117 RELEASED TO PRODUCTION 11/03/11 DDR
4 TIDBIT RELEASED TO PRODUCTION 1/29/10 KDS
3.01 - ADD GND WIRE TO FILTER 1/27/10 JPK
MAIN CONTACTOR (CN-3052)
5-RELAYS (RL-34176)
(5) CONTROL BOARDS (BA-34294)
CONNECTORS CR-34139; CHASSIS SIDE, CR-34138; CONTROL SIDE
CONNECTORS CR-34141 CHASSIS SIDE, CR-34140 CONTROL SIDE
12 V POWER SUPPLY (BA-33554)
EMI FILTER (FI-34175)
LIGHT SWITCH (SW-3887)
POWER SWITCH (SW-3887)
NOTE; SEE LARGE CONNECTOR DETAIL FOR LAYOUT #7834B
NOTE; SEE 5004461 FOR W/A
HEATED GLASS ASSY (GL-25860) 1100W 240V
SHELF 1
SHELF 2
SHELF 3
SHELF 4
SHELF 5
BLACK WIRE NOT USED
LAMP, (LP-33822)
LAMP BALLAST (LP-34123)
(2) MODULAR T-BLOCKS (BK-25567)
20A 3POLE C.B. SWITCH (CI-33772)
TERMINAL BLOCK (BK-3597)
GROUND SCREW (SC-2190)
CORD (CD-3727) STRAIN RELIEF (BU-3505)
8:CR-34056
RIGHT SIDE SNSR T-BLK (BK-34070) 2 REQ.
SHELF 1 BLK (BK-34071) 2 REQ.
LEFT SIDE PWR T-BLK (BK-34069) 2 REQ.
LOOKING AT LAMP BALLAST FROM REAR OF UNIT
FOR EACH LAMP ASSY (4) (RP-34160) LAMP RECPT (20 TOTAL)
LOOKING AT LIGHTS FROM FRONT OF UNIT
RED WIRES
BLUE WIRES
VOLTS WATTS AMPS
380V 4680W 8.4A
415V 5700W 10A
380-415V 5700W 10A
DESIGN AG
NOTE; AG = AGENCY

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

En vigueur 1 Novembre 2011

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____

Tension : _____ Lieu d'achat : _____

Numéro de série : _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.